



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 1/8	

BASE DE NOTATION

PARTIE N°1

80 points

A) 1 point par produit identifié, soit 28 points **40 points**
6 points par argumentation, soit 12 points

B) **3 fiches poissons, 1 mollusque et 1 crustacé (6 points par fiche)** **30 points**
 ½ point pour le nom scientifique
 ½ point pour le nom commercial
 ½ point pour la famille
 1 point pour les critères de fraîcheur et d'altération
 ½ point pour la taille marchande
 ½ point pour le mode de présentation courante
 ½ point pour le rendement à la transformation
 ½ point pour les modes de cuisson
 ½ point pour citer une recette
 1 point pour l'argumentation commerciale.

C) **Fiche d'un produit transformé :** **5 points**
 ½ point pour le nom
 ½ point pour la composition
 ½ point pour la matière première
 ½ point pour la famille
 2 points pour la technique de fabrication
 ½ point pour la conservation
 ½ point pour la recette ou l'utilisation

et

Fiche produit de salaison : **5 points**
 3 points pour l'identification du produit
 ½ point pour la famille de l'espèce
 ½ point pour le nom scientifique
 ½ point pour la fraîcheur du produit
 ½ point pour la suggestion de recette.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuille : 2/8	

BARÈME DE NOTATION

Fiche de notation pour la partie n°2 Transformation des produits

Candidat n° :

	Lieu noir Collier, darnes, filets	Truite de mer à fileter	Sole En porte feuille	4 merlans En 16 médaillons	Sardines désossée en filets doubles	Carrelet 2 filets	Carrelet 4 filets	TOTAL
Technique	/4	/4	/6	/6	/5	/4	/2	
Rapidité d'exécution	/3	/1	/4	/4	/3	/3	/2	
Rendement	/3	/2	/3	/3	/2	/3	/2	
Choix du matériel	/2	/1	/1	/1	/1	/1	/1	
Aspect	/2	/2	/2	/2	/3	/1	/1	
TOTAL	/14	/10	/16	/16	/14	/12	/8	/90
Hygiène								/10
TOTAL								/100
Ouverture et présentation des coquillages								
Technique	Rapidité		Qualité/hygiène		Présentation			
/6	/4		/5		/5			/20
TOTAL DE LA PARTIE N°2								/120
TOTAL DE LA PARTIE N°2								/20

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 3/8	

PARTIE N°3

Barème CEE de cotation de fraîcheur d'après l'arrêté du 23 juillet 1997

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLANCS

	E (extra)	A	B	C (impropre)
Peau	Pigmentation vive et chatoyante (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans lustre ; très légère décoloration	Pigmentation terne en voie de décoloration	Pigmentation terne décolorée grisâtre
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Laiteux	Gris jaunâtre et un peu grumeleux	Brun jaunâtre, très grumeleux et épais
Œil	Convexe (bombé) pupille noire brillante : cornée transparente	Plat pupille légèrement opaque. Cornée opalescente	Légèrement concave pupille grise : cornée opaque	Très concave ; pupille grise ; cornée décolorée opaque
Branchies	Rouge foncé ou rouge brillant ; mucus transparent	Rouge ou rose : mucus légèrement opaque	Brun/gris se décolorant : mucus opaque et épais	Brun ou décoloré ; mucus gris jaunâtre et grumeleux
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lissé ; brillant difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Grumeleux : se détachant assez facilement de la chair	Grumeleux : se détachant très facilement de la chair
Odeur branchies cavité abdominale : Poissons blancs sauf plie	Fraîche : d'algues marines de fruits de mer	Absence d'odeur : odeur neutre ou légèrement douceâtre	Fermentée : légèrement aigre	Aigre : ammoniacquée ; putride
Odeur plie ou carrelet	D'huile fraîche : métallique, poivrée, odeur de terre	D'huile, d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile : fermentée moisie ; un peu rance	Aigre : rance ; ammoniacquée ; putride
Chair (consistance)	Ferme élastique ; surface lisse.	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ; écailles se détachant facilement de la peau ; surface plutôt plissée.

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 4/8	

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES SQUALES :

	E (extra)	A	B	Impropre C
Œil	Convexe : très brillant et irisé ; pupilles petites	Convexe à plat, vert clair mais ayant perdu de sa brillance et de son irisation ; pupilles ovales	Plat à concave un peu jaunâtre ; terni	concave ; jaunâtre ; terne
Aspect	In <i>rigor</i> ou partiellement in <i>rigor</i> ; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade <i>rigor</i> dépassé absence de mucus sur la peau et plus particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Mucus épais dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie	Mucus abondant dans la bouche et les ouvertures branchiales ; mâchoire très aplatie
Odeur	Fraîche, marine	Sans odeur ou légèrement de moisi pas ammoniacale	Ammoniacale, aigre	Très ammoniacale très aigre

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR DES POISSONS BLEUS :

	E (extra)	A	B	Impropre C
Peau	Couleur bleu foncé et turquoise ; irisations sur tout le corps ; ligne latérale bien marquée ; réticulation sur la surface dorsale et ventrale	Perte de brillance, couleurs plus fades des réticulations, nuances dorées sur la face ventrale	Aspect doré étendu a toute la surface du corps ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson ; couleurs délavées ; irisations irrégulières	Mucus jaunâtre ; peu de différence entre la face ventrale et la face dorsale
consistance de la chair	Rigide, très ferme	Ferme, assez rigide	Un peu molle	Flasque (molle)
Œil	Convexe, bombé, cristallin saillant ; pupille bleu-noir brillante avec iris brun métallique ; paupière transparente	Convexe, cristallin légèrement voilé et iris légèrement ridé ; paupière voilée	Plat cristallin voilé et iris tacheté de points noirs : paupière dorée pâle ; extravasations sanguines autour de l'œil (lunettes)	Concave ; recouvert d'un mucus jaune ; contour de l'œil brunâtre (lunettes)
Aspect des branchies	Uniformément rouge foncé à pourpre ; présence de sang et de mucus aqueux	Couleurs moins vives ; mucus rouge brun couleurs plus pâles sur les bords	Se décolorant avec taches blanches, mucus rouge brun plus abondant	Décolorées : blanchâtres mucus jaunâtre épais
Odeur des branchies	Fraîche d'algues marines ; piquante ; iodée ; métallique	Odeur atténuée ; douceâtre ; de vase ; d'huile de poisson	de levure ; de fruits pourris ; de chien mouillé ; d'huile	De terreau ; de navet pourri ; de fromage fermenté ; d'ammoniaque de sulfures ; d'huile rance

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 5/8	

CRITÈRES DE NOTATION DE LA PARTIE N°4

CRITÈRES		NOTES	OBSERVATIONS
Organisation du poste de travail		/5	
Progression logique	<ul style="list-style-type: none"> ○ Planification du travail ○ Enchaînement logique 	/10	
Phases techniques	<ul style="list-style-type: none"> ○ Maîtrise des gestes et techniques de base ○ Rapidité et précision des gestes ○ Conformité par rapport aux définitions professionnelles ○ Choix judicieux des récipients, ustensiles et allure de cuisson 	/20	
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ○ Monter, fermer papillote ○ Riz ○ Présenter 	/20	
Présentation	<ul style="list-style-type: none"> ○ Couleur ○ Forme ○ Volume 	/5	
Hygiène du poste de travail		/5	
Hygiène corporelle et vestimentaire		/5	
Fiche conseil client		/10	
TOTAL		/80	

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN BIS
		METIERS DE L'ALIMENTATION	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 6/8	

CRITÈRES DE NOTATION DE LA PARTIE N°4

CONSEIL CLIENT

Papillotes de médaillons de merlan à la salsa de légumes			
Date de fabrication : le jour de l'épreuve /0,5	Poids: net : x /0,5	Prix : x /0,5	
DLC : + 24 heures /0,5		Nombre de part : /0,5	
Types de cuisson :			
<input type="checkbox"/> Pocher <input type="checkbox"/> Griller <input checked="" type="checkbox"/> Au four /0,5			
CONSERVATION			
Réfrigérée		Liaison chaude	
T° : + 2° /0,25		T° : 63° /0,5	
D.L.C. : 24.00 /0,25		D.L.C. : tenir le produit entre 63° min. et 85° à consommer dès que possible /1	
Présentation : /2			
Suggestions du chef : /1,5		À l'appréciation du jury /5	
Accord mets et vin : /1,5			

Total de LA PARTIE : 80 points

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé	BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL		MAL TS C PSN BIS
	METIERS DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4H30	Feuillet : 7/8	

FICHE RÉCAPITULATIVE

PARTIES	CANDIDAT N°1	CANDIDAT N°2	CANDIDAT N°3	CANDIDAT N°4
PARTIE 1 - Reconnaissance des produits /80				
PARTIE 2 - Transformation des produits /120				
PARTIE 3 - Appréciation de la qualité /20				
PARTIE 4 - Médillons de merlan en papillotes /80				
TOTAL /300				
MOYENNE /20				

Toutes académies		Session 2009	Code(s) examen(s)
Corrigé		BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	MAL TS C PSN
		METIERS DE L'ALIMENTATION	BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication – Option Poissonnerie			
Coefficient : 4	Durée : 4 heures 30 sans coupure		Feuillet : 8/8

RÉCAPITULATIF DE LA PARTIE N°1

80 points

CANDIDATS	Fiche poisson n°1	Fiche poisson n°2	Fiche poisson n°3	Fiche mollusque	Fiche crustacé	Fiche produit transformé	Fiche produit salaison	SOUS TOTAUX	Reco. espèces	Argumentation Commerciale	TOTAUX
N°.....	/6	/6	/6	/6	/6	/5	/5	/40	/28	/12	/80
N°.....	/6	/6	/6	/6	/6	/5	/5	/40	/28	/12	/80
N°.....	/6	/6	/6	/6	/6	/5	/5	/40	/28	/12	/80
N°.....	/6	/6	/6	/6	/6	/5	/5	/40	/28	/12	/80

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen (s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION		MAL TS C PSN
Épreuve : E1C1.U13 Techniques de fabrication Option : Poissonnerie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen	Feuillet : 1/5
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

1. Matière d'œuvre pour l'épreuve n° 1 – Reconnaissance des produits

Étal de poissonnerie, recouvert de glace, constitué d'au moins 50 espèces et produits différents des listes académiques ci-jointes (feuilles 2/5 à 5/5), poissons, mollusques, crustacés, produits de salaison, de semi-conserves, filets, produits préparés.

2. Matière d'œuvre par candidat pour l'épreuve n° 2 – Transformation des produits

- 1 pièce de lieu noir cal. N° 3 étêté
- 1 pièce de truite de mer de 1.5 kg
- 1 pièce de sole taille N°2
- 4 merlans de 0.300 kg /pièce
- 6 sardines de 0.080kg / pièce
- 2 carrelets de 0.300 kg / pièce
- 4 huîtres creuses N°3
- 4 huîtres plates 00
- 4 moules d'Espagne
- 4 amandes de mer
- Algues
- 1 citron jaune
- Glace

3. Matière d'œuvre par candidat pour l'épreuve n° 3 - Appréciation de la qualité des produits (2 poissons blancs, 1 squal et 1 poisson bleu obligatoire)

4. Matière d'œuvre par candidat pour l'épreuve n° 4 – Préparation culinaire

Médailles de merlan	Pces	16
Pamplemousse	Pce	1
Gingembre racine	Kg	0.010
Citron	Pce	1
Poivrons rouge, vert, jaune	Kg	0.400
Oignon rouge	Kg	0.100
Mangue	Kg	0.100
Ananas	Kg	0.100
Coriandre fraîche	Kg	0.020
Sel fin	Kg	Pm
Poivre blanc moulu	Kg	Pm
Riz	Kg	0.280
Gros sel	Kg	Pm

5. Locaux et matériel :

- 1 étal de poissonnerie avec glace
- 1 jeu d'étiquettes avec les n° et lettres des produits de la liste académique
- 1 assortiment de caisses en polystyrène et plateaux creux
- 1 plateau pour l'exercice d'ouverture de coquilles
- 1 assiette pour l'exercice de préparation culinaire

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie		

<h1>Matière d'œuvre Matériel Outillage</h1> <h2>Préparations Centre d'examen</h2>	Feuillet: 2/5
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	N°
baudroie	<i>Lophius piscatorius</i>	1
grande vive	<i>Trachinus draco</i>	2
turbot	<i>Scophthalmus maximus</i>	3
barbue	<i>Scophthalmus rhombus</i>	4
cardine	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	5
limande	<i>Limanda limanda</i>	6
limande sole	<i>Microstomus kitt</i>	7
flet	<i>Platichthys flesus</i>	8
plie cynoglosse	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	9
plie, carrelet	<i>Pleuronecte platessa</i>	10
sole commune	<i>Solea vulgaris</i>	11
céteau	<i>Dicologlossa cuneata</i>	12
églefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	13
cabillaud, morue	<i>Gadus morhua</i>	14
tacaud	<i>Trisopterus luscus</i>	15
lieu noir	<i>Polachius virens</i>	16
lieu jaune	<i>Polachius polachius</i>	17
merlan	<i>Merlangus merlangus</i>	18
merlu	<i>Merluccius merluccius</i>	19
lingue franche, julienne	<i>Molva molva</i>	20
lingue bleue	<i>Molva dypterygia</i>	21
mostelle, phycis de fond	<i>Phycis blennoides</i>	22
motelle, motelle commune	<i>Gaidropsarus vulgaris</i>	23
brosme	<i>Brosme brosme</i>	24
beryx commun	<i>Beryx degadactylus</i>	25
Saint-Pierre doré	<i>Zeus faber</i>	26
rouget barbet	<i>Mullus surmuletus (roche)</i> <i>Mullus barbatus (vase)</i>	27
lançon, équille	<i>Ammodytes tobianus</i>	28
vieille	<i>Labrus vetula</i>	29
grand sébaste , rascasse du nord	<i>Sebaste marinus</i>	30
dorade royale	<i>Sparus aurata</i>	31
pagre	<i>Dentex Gibbosus</i>	32
pageot rose, dorade rose	<i>Pagellus bogaraveo</i>	33
pageot commun, pageot	<i>Pagellus etythrinus</i>	34
Griset	<i>Spondylisoma cantharus</i>	35
bar, loup	<i>Dicentrarchus labrax</i>	36
mérou	<i>Epinephelus marginatus</i>	37
chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>	38
grondin rouge	<i>Triglia cuculus</i>	39
grondin gris	<i>Eutriglia gurnardus</i>	40

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen	Feuillet: 3/5
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	N°
grondin perlon, tombe	<i>Triglia lucerna</i>	41
thon rouge	<i>Thunnus thynnus</i>	42
bonite à dos rayé, bonite	<i>Sarda sarda</i>	42 b
germon, thon blanc	<i>Thunnus alalunga</i>	43
maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	44
anchois	<i>Engraulis encrasicolus</i>	45
sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	46
hareng	<i>Clupea harengus</i>	47
sprat	<i>Sprattus sprattus</i>	48
orphie	<i>Belone belone</i>	49
éperlan	<i>Osmerus eperlanus</i>	50
mulet	<i>Mugil cephalus</i>	51
congre	<i>Conger conger</i>	52
anguille	<i>Anguilla anguilla</i>	53
roussette	<i>Scyliorhinus canicula</i>	54
emissole	<i>Mutellus asterias</i>	55
ha	<i>Galeorhinus galeus</i>	56
aiguillat commun,	<i>Squalus acanthias</i>	57
pastenague commune	<i>Dasyatis pastinaca</i>	58
pocheteau	<i>Raja batis</i>	59
raie bouclée	<i>Raja clavata</i>	60
raie fleurie	<i>Raja naevus</i>	61
raie douce	<i>Raja montagui</i>	62
empereur	<i>Hoplostetetus atlanticus</i>	63
sabre	<i>Lepidonus caudatus (gris)</i> <i>Aphanopus carbo (noir)</i>	64
grenadier	<i>Coryphaenoides rupestris</i>	65
sikki	<i>Etnophorus spinax</i>	66
alose	<i>Alosa alosa</i>	66 b
perche	<i>Perca fluviatilis</i>	67
sandre	<i>Stizostedion lucioperca</i>	68
Saumon Atlantique	<i>Salmo salar</i>	69
truite arc en ciel	<i>Salmo gairdneri</i>	70
truite de mer	<i>Salmo trutta</i>	70 b
carpe	<i>Cyprinus carpio</i>	71
brochet	<i>Esox lucius</i>	72
crevette rose (bouquet)	<i>Palaemon serratus</i>	73
crevette grise	<i>Crangon crangon</i>	74
langouste	<i>Palinurus elephas</i>	75
grande cigale, cigale	<i>Scyllarides latus</i>	76
langoustine	<i>Nephrops norvegicus</i>	77

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie		

<h1>Matière d'œuvre Matériel Outillage</h1> <h2>Préparations Centre d'examen</h2>	Feuillet: 4/5
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

NOM COMMUN	NOM SCIENTIFIQUE	N°
homard européen	<i>Homarus gammarus</i>	78
araignée	<i>Maja squinado</i>	79
tourteau	<i>Cancer pagurus</i>	80
étrille	<i>Portunus puber</i>	81
anatife, pousse-pied	<i>Lepas anatifera</i> <i>Pollicipes cornucopia</i>	82
écrevisse	<i>Astacus fluviatilis</i>	83
huître creuse	<i>Ostrea japonicus</i>	84
huître plate	<i>Ostrea edulis</i>	85
coquille St Jacques	<i>Pecten maximus</i>	86
pétoncle	<i>Chlamys varius</i>	87
vanneau	<i>Chlamys opercularis</i>	88
moule	<i>Mytilus edulis</i>	89
praire	<i>Venus verrucosa</i>	90
clam	<i>Venus mercenaria</i>	91
vernis	<i>Meretrix chione</i> <i>Cytherea chione</i>	92
bulot, buccin	<i>Buccinum undatum</i>	93
bigorneau, vigneau, vignot	<i>Littorina littorea</i>	94
encornet, calamar, calmar	<i>Loligo vulgaris</i>	95
seiche	<i>Sepia officinalis</i>	96
oursin	<i>Echinus esculentus</i>	97
patelle, bernique	<i>Patella vulgata</i>	98
amande de mer	<i>Glycymeris glycymeris</i>	99
telline, filon	<i>Donax trunculus</i>	100
palourde	<i>Venerupis rhomboides (rose)</i> <i>Ruditapes decussatus (grise)</i>	101

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER(S) DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie		

Matière d'œuvre Matériel Outillage Préparations Centre d'examen	Feuillet: 5/5
Préciser la quantité par candidat	(Ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

LISTE DES PRODUITS TRANSFORMÉS

<ul style="list-style-type: none"> A. Hareng salé B. Morue salée C. Langues de morue D. Œufs de lompe E. Saur F. Bouffi G. Kipper H. Sprat fumé I. Anguille fumée J. Filets doux de hareng K. Filets saur L. Haddock M. Saumon 	<ul style="list-style-type: none"> N. Flétan fumé O. Œufs de cabillaud fumés P. Maquereau buckling Q. Hareng buckling R. Filets de maquereau (nature, poivre, etc...) S. Flanc de saumonette fumé T. Rollmops U. Harengs marinés V. Passe pierre (salicorne) W. Soupe de poisson X. Pavés de saumon braisés Y. Rogue de hareng fumé Z. Laitance de hareng fumé
---	---

FILETS FRAIS ET PRODUITS PRÉPARÉS

<ul style="list-style-type: none"> a) Filet de lieu noir b) Filet de morue c) Filet de moruette d) Filet de merlan e) Filet de tacaud f) Filet de grenadier g) Filet de lingue h) Filet d'églefin i) Filet de brosmé j) Filet de plie k) Filet de limande l) Filet de flétan m) Filet de sole n) Filet de rascasse sébaste 	<ul style="list-style-type: none"> o) Filet d'empereur p) Filet de sabre q) Filet de truite r) Filet de saumon s) Gallinette t) Saumonette u) Sikki v) Roussette écorchée w) Aile de raie x) Rôti de lingue y) Rôti de lieu noir z) Longe de thon rouge aa) Longe de thon blanc bb) Longe d'espadon
--	---

ATTENTION :

Matière d'œuvre obligatoire :
1 squalé et 1 poisson bleu au minimum

Toutes académies	Session 2009	Code(s) examen(s)
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'ALIMENTATION		
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Poissonnerie		

MATÉRIEL, OUTILLAGE, DOCUMENTS À APPORTER PAR LE CANDIDAT

(ces indications sont données au candidat lors de la convocation à l'examen)

ATTENTION

Le port de chaussures de type "Basket ou Tennis" est interdit lors de la pratique professionnelle.

Vous devez porter des chaussures répondant aux règles d'hygiène et de sécurité dans les métiers de l'alimentation.

- **Petit matériel**
 - 1 stylo
 - 1 calculatrice

- **Matériel de poissonnier :**
 - 1 couteau à fileter
 - 1 couteau à trancher
 - 1 couteau d'office
 - 1 paire de ciseaux
 - 1 fusil
 - 1 écailleur
 - 1 raclette
 - 1 lancette à huître
 - 1 tablier de protection en plastique
 - 1 coiffe
 - 1 paire de bottes

Ce matériel peut être fourni par le centre d'examen